

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

- Petites fritures, sauce fraîcheur 20
Small fried fishes, fresh sauce
- Houmous à l'huile de sésame et cumin, pain pita toasté 21
Hummus with sesame oil and cumin, toasted pita bread
- Mozzarella di Bufala, déclinaison de tomates, huile de basilic 29
Mozzarella di Bufala, tomatoes, basil oil
- Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre, sésames grillés 36
Marinated tuna tataki with ponzu, coriander, grilled sesame seeds
- Tarte fine au saumon fumé d'Écosse maison Kaviari, 48
crème de citron vert
ou version Premium 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 98
*Fine Scottish smoked salmon tart from Kaviari, lime cream
or Premium version 30gr of Kristal caviar from Kaviari*
- Carpaccio de loup, vinaigrette à la truffe d'été et roquette 49
*Sea bass carpaccio, vinaigrette dressing
with summer truffle and arugula*
- Terrine de foie gras de canard, 48
kumquats confits à la vanille, brioche feuilletée
*Foie gras terrine, vanilla candied kumquat,
puff pastry brioche*
- Salade de roquette à la truffe de saison, copeaux de parmesan 48
Arugula salad with seasonal truffle, parmesan shavings
- Tacos de gambas croustillantes, mayonnaise épicée 38
Tacos with crispy prawns, spicy mayonnaise
- Calamars rings frits, sauce fraîcheur 33
Fried squid rings, fresh sauce
- Salade King Crab, tomates, avocat, pomelos, 75
vinaigrette aux agrumes
King Crab salad, tomatoes, avocado, grapefruit, citrus vinaigrette
- Artichaut entier vapeur, vinaigrette « comme à la maison » 29
Steamed whole artichoke with home-style vinaigrette
- Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée 15
Lettuce salad, lemon olive oil
- Jambon Pata Negra ibérique Bellota, pan con tomate 49
Pata Negra Iberian Bellota ham, pan con tomate
- Mini sardine « en boîte », condiments et pain de campagne 29
Canned mini sardines, condiments and grilled bread
- Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage 37
Rock fish soup, rouille sauce, croutons, cheese
- Moules gratinées au four, beurre persillé 26
Baked mussels, parsley butter
- XXL escargots au beurre persillé servis en coquille 36
XXL snails, parsley butter, served in shell
- Palourdes façon marinière, ail confit, persil plat 42
Mariniere-style clams, garlic confit, parsley
- Pizza croustillante à la truffe de saison et mozzarella 59
Seasonal truffle and mozzarella crispy pizza
- Pizzetta caviar Kristal maison Kaviari 88
Kristal caviar maison Kaviari pizzetta

CAVIAR

Caviar Beluga Impérial Kaviari
125gr - 1 400 - 250gr - 2 800

Caviar Kristal Kaviari
50gr - 195 - 125gr - 490 - 250gr - 990

FRUITS DE MER

- Bulots, mayonnaise - 12 pièces 19
Whelks, mayonnaise
- Bouquet de crevettes roses - les 6 20
Fresh prawns
- Fines de claire de Marennes Oléron n°2 - les 6 30
Fines de claire Marennes Oléron N°2 oysters
- Homard froid, mayonnaise 25 / 100gr
Cold lobster, mayonnaise
- PLATEAU DÉCOUVERTE 65
3 Fines de claire, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses,
bigorneaux et crevettes grises
*3 Fines de claire oysters, 2 langoustines, 3 whelks, 3 prawns,
winkles and shrimps*
- PLATEAU DE L'ÉCAILLER 95
6 Fines de claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes,
bigorneaux, ½ tourteau, crevettes grises
*6 Fines de claire oysters, 3 langoustines, 6 whelks,
6 prawns, winkles, ½ crab, shrimps*
- Gillardeau n°3 - les 6 35
Gillardeau n°3 oysters
- 3 langoustines, 6 crevettes roses 55
3 langoustines, 6 prawns
- Tourteau entier, mayonnaise 39
Whole crab, mayonnaise
- PLATEAU DE CRUSTACÉS 155
½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines,
6 crevettes roses, crevettes grises
½ lobster, ½ crab, 3 langoustines, 6 prawns, shrimps
- PLATEAU ROYAL 175
6 Gillardeau n°3, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes,
bigorneaux, crevettes grises, ½ tourteau, ½ homard
*6 Gillardeau n°3 oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns,
winkles, shrimps, ½ crab and ½ lobster*

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

POISSONS ENTIERS

Sole meunière 85
Meunière-style sole

Daurade ou turbot ou loup - pour 2 75/pers
Sea bream or turbot or sea bass - for 2

Loup ou daurade en croute de sel - pour 2 85/pers
Salt-crusted sea bass or sea bream - for 2

POISSONS CUISINÉS

Cœur de saumon, sauce crustacés safranée, 39
tombée d'épinards au beurre, riz parfumé
Salmon heart, saffron shellfish sauce, buttered spinach, steamed rice

Dos de cabillaud rôti, 44
légumes vapeur, sauce aioli
Roasted cod fish steak, steamed vegetables, aioli sauce

Belle gambas grillée, bouillon au lait de coco, 45
petits légumes de saison, riz parfumé
Large prawn grilled, coconut milk broth, seasonal vegetables, steamed rice

Filet de loup doré à la plancha, crème de girolles, 59
pomme de terre vapeur, jus corsé
A la plancha grilled sea bass fillet, chanterelle cream, steamed potatoes, meat sauce

CRUSTACÉS

Homard grillé 25/100gr
Grilled lobster

Grosse gambas grillée 23/100gr
Grilled large prawn

PÂTES & RISOTTO

Linguines, tomates cerises, parmesan et basilic 29
Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil

Linguines aux palourdes, ail confit, persil plat 49
Linguine with clams, garlic confit, parsley

Linguines à la truffe de saison, légèrement crémees 55
Linguine with seasonal truffle and a touch of cream

Linguines caviar Kristal maison Kaviari 88
Kristal caviar maison Kaviari linguine

Risotto carnarolli aux palourdes et persil plat 49
Carnarolli risotto with clams and parsley

SIGNATURES

La Bouillabaisse du Girelier 75
Rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese

Linguine au ½ homard, tomates spicy, coquillages et ail confit 95
½ Lobster linguine with spicy tomatoes, clams and garlic confit

Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 70/pers
gambas, langoustines, chipirons, palourdes, moules
Paëlla with gambas, langoustines, fried squids, clams, mussels - min. for 2

Le fameux poulet fermier Normand - pour 2 55/pers
de « La cour d'Orbec », pommes allumettes, haricots verts
The famous "La cour d'Orbec" roasted free-range chicken from Normandy, French fries, green beans - for 2

Le burger au homard bleu, sauce thermidor 95
The blue lobster burger, thermidor sauce

VIANDES

Suprême de volaille fermière, sauce morilles, 42
asperges vertes, pomme purée
Free-range chicken breast, morels sauce, green asparagus, mashed potatoes

Tartare de bœuf Charolais coupé finement au couteau, 36
pommes allumettes
Charolais beef tartare, French fries

Noix d'entrecôte d'Argentine 300 gr, 48
ail confit et thym, pommes allumettes, sauce poivre vert
Argentine cushion of rib steak 300 gr, garlic confit and thyme, French fries, green pepper sauce

La belle côte de veau nourrie au beurre, 55
poêlée de cèpes, échalote confite, pomme purée
Veal chop with butter, pan-fried ceps, shallot confit, mashed potatoes

Cœur de filet de bœuf français, poivre mignonette, 65
pommes allumettes
Beef tenderloin from France, mignonette pepper, French fries

GARNITURES

En supplément

Purée de pommes de terre à la truffe de saison 38
Seasonal truffle mashed potatoes

Frites à la truffe de saison 28
Seasonal truffle French fries

Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Haricots verts 10
Tomates provençales - Poêlée d'épinards au beurre ailé
Mashed potatoes - French fries - Steamed rice - Green beans Provençal tomatoes - Spinach with garlic butter

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

SUGGESTIONS DU MIDI

Plat du jour 23
Dish of the day

Pièce de bœuf, pommes allumettes 25
Piece of beef, French fries

Saucisse de veau du Girelier, pomme purée 23
The veal sausage of Le Girelier, mashed potatoes

Houmous à l'huile de sésame et cumin, pain pita toasté 21
Hummus with sesame oil and cumin, toasted pita bread

Tacos de gambas croustillantes, mayonnaise épicée 38
Tacos with crispy prawns, spicy mayonnaise

Moules façon marinière légèrement crémees, pommes allumettes 23
Mariniere-style mussels with a touch of cream, French fries

Fish'n Chips de cabillaud, pommes allumettes, sauce tartare 26
Cod fish, French fries, tartare sauce

Cheeseburger Black Angus du Girelier, pommes allumettes 28
Girelier's Black Angus cheese burger, French fries

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée, échalotes, ciboulette 29
A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, sauce tomates cerises, riz parfumé 29
Mediterranean-style sautéed cuttlefish, cherry tomato sauce, steamed rice

Tataki de filet de bœuf français, coleslaw de sucrose 65
ou version Premium 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 110
*Tenderloin tataki from France, sucrose coleslaw
or Premium version 30gr of Kristal caviar maison Kaviari*

Tartare de saumon aux herbes fraîches et agrumes 25
Salmon tartare with fresh herbs and citrus

Carpaccio de loup, vinaigrette à la truffe d'été et roquette 49
Sea bass carpaccio, vinaigrette dressing with summer truffle and arugula

Salade de tomates, oignons « comme à la maison » 19
Home-style tomato salad, onions

Salade César - salade romaine, suprême de poulet fermier, tomates confites, œuf, anchois, 28
copeaux de parmesan, sauce parmesane
*Caesar salad - romaine lettuce, free-range chicken breast, candied tomatoes,
egg, anchovies, parmesan shavings, parmesan sauce*

KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - until 12 years old 17

Pavé de saumon, pommes allumettes
Salmon steak, French fries

Kid's burger, pommes allumettes
Kid's burger, French fries

Hot dog, pommes allumettes
Hot dog, French fries

+

Coupe de glace
Ice cream

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

MENU DU MIDI

Entrée + plat ou Plat + dessert 34
Starter + main or Main + dessert

Entrée + plat + dessert 41
Starter + main + dessert

ENTRÉES au choix

Moules façon marinière, légèrement crémées
Mariniere-style mussels with a touch of cream

Tartare de saumon aux herbes fraîches et agrumes
Salmon tartare with fresh herbs and citrus

Bouquet de crevettes roses - 4 pièces
4 fresh prawns, mayonnaise

Calamars rings frits, sauce fraîcheur
Fried squids rings, fresh sauce

Mozzarella di Bufala, déclinaison de tomates, huile de basilic
Mozzarella di Bufala, tomatoes, basil oil

PLATS au choix

Plat du jour
Dish of the day

Pièce de bœuf 200 gr, pommes allumettes
Piece of beef 200 gr, French fries

Saucisse de veau du Girelier, pomme purée
The veal sausage of Le Girelier, mashed potatoes

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, sauce tomates cerises, riz parfumé
Mediterranean-style sautéed cuttlefish with garlic and parsley, cherry tomato sauce, steamed rice

Sardines à la plancha, pommes de terre écrasées, échalotes, ciboulette
A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive

Linguines, tomates cerises, parmesan et basilic
Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil

DESSERTS au choix

Baba au rhum et à l'orange confite, crème chantilly, mascarpone
Baba with rum and orange confit, whipped cream, mascarpone cheese

Tarte Tropicaine « Aux Deux Frères »
Saint-Tropez pie from "Aux Deux Frères"

Coupe de glace « Le Girelier »
Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis de fruits rouges
Strawberry ice cream, fresh strawberries, homemade whipped cream, red berries coulis

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée with Bourbon vanilla

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

DESSERTS 17

Tarte Tropézienne « Aux Deux Frères »
Saint-Tropez pie from "Aux Deux Frères"

Le classic baba au rhum
The classic rum baba

Pavlova du Girelier aux fruits rouges
Le Girelier's red berry pavlova

Le soufflé glacé à l'orange et Grand Marnier
Grand Marnier frozen soufflé with orange

Demi-sphère croustillante chocolat caramel
Crispy chocolate caramel half-sphere

Millefeuille gourmand, praliné vanille
Gourmet millefeuille, vanilla praline cream

Chouquettes chantilly, sauce chocolat chaud
Chouquettes with whipped cream, hot chocolate sauce

Sundae caramel, glace vanille, sauce caramel,
cacahuètes caramélisées
Caramel sundae, vanilla ice cream, caramel sauce, caramelized peanuts

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

Coupe de fraises, crème épaisse
Fresh strawberries, cream

Coupe de framboises, crème épaisse
Fresh raspberries, cream

Plateau de fruits frais - min. pour 2 23/pers
Fresh fruits platter - min. for 2

Café gourmand - *Gourmet coffee* 16

Colonel gourmand - *Gourmet colonel* 26

Champagne gourmand - *Gourmet champagne* 26

FROMAGE

Fromage de chèvre affiné 17
Mature goat cheese

COUPES DE GLACE

LE GIRELIER 15

Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison,
coulis de fruits rouges

*Strawberry ice cream, fresh strawberries, homemade whipped cream,
red berry coulis*

SAINT-TROPEZ 15

Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison
*Coconut ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple,
homemade whipped cream*

RAMATUELLE 15

Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly
*Chocolate and vanilla ice creams with chocolate shavings
and whipped cream*

COLONEL 19

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

CAFÉ LIÉGEOIS 24

Glaces café et vanille, 24
crème de café, café, crème chantilly
Coffee and vanilla ice cream, coffee cream, coffee, whipped cream

Le sorbet citron basilic au champagne juste pour l'envie 24
Lemon and basil sorbet with champagne, just for the temptation

Le sorbet citron basilic au Gin-Tropez 24
Lemon and basil sorbet with Gin-Tropez

DIGESTIFS

Coupe de champagne Brut 20
Coupe de champagne Rosé 22

LES EAUX DE VIE - 5 cl

Framboise, marc de provence, poire, mirabelle 18
Grappa 18

Vieille prune Carton 18

LES LIQUEURS - 5 cl

Limoncello, Manzana 18

Get 27, Get 31 18

Bailey's, Cointreau 18

Chartreuse Verte VEP 35

Chartreuse Jaune VEP 35

Sambucca 18

Amaretto 18

Grand Marnier centenaire 45

LES WHISKIES - 5 cl

Chivas 12 ans 19

Chivas 18 ans 28

Chivas Royal Salute 21 ans 48

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES WHISKIES

LES TEQUILAS - 5 cl

Clase Azul Reposado 50

Don Julio Reposado 20

Casamigos Añejo 22

Bouteille - 70 cl

Casamigos Añejo 350

Clase Azul Reposado 850

Clase Azul Añejo 1 800

LES COGNACS - 4 cl

Hennessy XO 25

Hennessy Paradis 60

Tesseron XO Exception 25

Tesseron Exception 95

Louis XIII de Remy Martin 290

LES ARMAGNACS - 4 cl

Bas Armagnac Darroze

1987 30

1980 35

1972 35

1967 40

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques